

— Imma Soler —

BAKURETSU

de Wataru



●ワイン産地とブドウ畠

産地は、スペイン・バルセロナから小一時間ほど内陸に入った「コンカ・デ・バルベラ」。地中海気候に大陸的な影響が加わり、昼夜の寒暖差が大きい、ブドウ栽培に理想的な土地です。女性醸造家インマ・ソレール氏による丹念なオーガニック栽培です。収穫は手摘みで、健全さを確保できる小さなケースを使用。収穫後は選果台で手作業による、丁寧な選別を行い、最良の房のみを使用しています。

●ワイン醸造と熟成

圧搾後、優しく絞ったブドウ果汁はゆっくりと清澄し、温度管理のもとアルコール発酵を開始。ワインを造ります。翌年の初めに瓶詰めし、一本一本の瓶で泡を持たせるティラージュという作業を行います。(瓶内二次発酵:糖と酵母の添加を添加し泡をつくります)。18カ月間の熟成を経てデゴルジュマン(濾抜き)が行われます。

●ブドウ品種「トレパット(Trepat)」の魅力

トレパットは、コンカ・デ・バルベラ地域を原産とするスペインの土着品種です。大きく引き締まった房で、果皮が薄く、丸くて甘い果粒を持つのが特徴です。晩熟の品種で、伝統的にスペインを代表するスパークリング・ロゼワインの生産などに使用されてきました。

●テイスティングノート

淡く美しいサーモンピンクの色合いと、きめ細かく持続する泡立ち。ストロベリーやチェリーを思わせるフレッシュな果実香に、ブリオッシュのようなほのかな香ばしさ。口当たりは生き生きとして、心地よい酸味が全体を引き締めます。軽やかな骨格で、繊細で柔らかな泡立ち。柑橘ピールの風味が心地よく広がり、長い余韻が続きます。(アルコール度数: 11.5% /容量: 0.75 L/ECO - CCPAE オーガニック栽培の認証取得)

— Imma Soler —

ARAWARU

de Wataru

●ワイン産地とブドウ畠(収穫)

産地は、スペイン・バルセロナから小一時間ほど内陸に入った「コンカ・デ・バルベラ」。地中海気候に大陸的な影響が加わり、昼夜の寒暖差が大きい、ブドウ栽培に理想的な土地です。女性醸造家インマ・ソレール氏による丹念なオーガニック栽培です。収穫は手摘みで、健全さを確保できる小さなケースを使用。収穫後は選果台で手作業による、丁寧な選別を行い、最良の房のみを使用しています。



●ワイン醸造と熟成

ブドウの房を選別した後、すばやく醸造所に運び込まれます。果梗を除き、軽く破碎したブドウ果実は、低温で短時間の発酵前マセラシオン(浸漬)を行い、その後、タンク内で温度管理のもと約3週間をかけて発酵させます。ワインは瓶詰めまでステンレスタンク内で熟成させています。

●ブドウ品種「トレパット(Trepat)」の魅力

トレパットは、コンカ・デ・バルベラ地域を原産とするスペインの土着品種です。大きく引き締まった房で、果皮が薄く、丸くて甘い果粒を持つのが特徴です。晩熟の品種で、伝統的にスペインを代表するスパークリング・ロゼワインの生産などに使用されてきました。

●テイスティングノート

わずかにスミレ色がかった透明感のある美しい色合い。フランボワーズやチェリーなどのベリー系赤果実のフレッシュな香りに、ハーブ、フローラルな印象。ほのかなスパイス香が複雑さを与えます。口当たりは滑らか。酸とのバランスがよく、きめ細かなタンニンのため、赤ワイン特有の渋みや苦みは強くありません。余韻に軽やかな花の香りが広がります。(アルコール度数: 12% / 容量: 0.75 L / ECO - CCPAE オーガニック栽培の認証取得)